

Foccacia



Ingredienser:

- 25 g gær
- 3½ dl lunken vand
- 1 spsk olivenolie
- 1 tsk salt
- 500 g mel

Topping:

- 1 dl Olivenolie
- Sorte oliven
- Rosmarin
- Groft salt

How to:

1. Rør gæren ud i vandet og tilsæt olie, salt og det meste af melen
2. Ælt dejen grundigt og lad den hæve under et fugtigt viskestykke ca 1 time
3. Tænd ovnen på 200 grader
4. Form dejen til en stor rund flade og lad den efterhæve på bagepapir, på en bageplade i ca 15 min
5. Prik huller med fingrene og hæld olivenolie ud over det hele
6. Drys med rosmarin og groft salt

7. Tryk oliven i hullerne

8. Bag i 25-30 min og lig brødet til afkøling på en rist